



DURÉE

128H

DATES

Du 01/08/23 au 30/06/24
Puis prochaine session
en 2024-2025

INTERVENANT

Cyril SAN NICOLAS,
Maître Artisan Pâtissier
Chocolatier Confiseur Traiteur
et formateur depuis plus
de 25 ans

PUBLIC

Salariés, demandeurs d'emploi,
entrepreneurs, créateurs,
dirigeants et gestionnaires
dans le domaine de
la pâtisserie, boulangerie,
confiserie ou restauration,
métiers de bouches.

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, entendre,
parler et comprendre le français.
Maîtrise des quatre opérations
mathématiques.
Connaissance du pack office.
Comprendre et exécuter une
consigne.

DÉROULÉ ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Dates de session 2023-2024** : plusieurs sessions qui démarrent en mars-avril-mai-juin-juillet ou août 2023 pour une rentrée présenteielle en septembre 2023 (voir planning complet)
- 112h de cours en présentiel + 1 CAP blanc 16h sur 2 jours en présentiel = **128h de formation** (soit 28 sessions de 4h + 16h de CAP Blanc)
- **Horaires** : Rythme 1 = Une séance toutes les 2 semaines d'une durée de 8h, de 8h à 12h et de 13h à 17h, 1 samedi sur 2 // Une séance d'un week-end tous les mois (16h), de 8h à 12h et de 13h à 17h, samedi et dimanche ; rythme à déterminer lors de l'inscription)

En présentiel : la formation se déroule dans le laboratoire de l'école CDP San Nicolas au : 180 Avenue de Paris, 33620 CAVIGNAC.

Petits groupes constitués de 1 à 6 personnes maximum, pour privilégier la qualité de la relation, de la transmission,

Toutes les sessions se déroulent sous l'égide d'un formateur qualifié, Maître Artisan Pâtissier Chocolatier, régulièrement Jury de CAP Pâtissier et/ou CET (Président de Jury) : ici Chef Cyril San Nicolas

- Briefing en début de formation et lors de chaque session de formation
- Apports didactiques et démonstration par le chef formateur.

- Apports didactiques, apports formatifs, mise en situation, exercices.

- Cours pratique : les participants réalisent les recettes en suivant consignes du chef et les fiches techniques

- Dégustation des préparations et analyse organoleptique des préparations

- Mise en situation de production en laboratoire,

- Débriefing en fin de chaque journée de formation

Les compétences acquises respectent le référentiel national du CAP Pâtissier. L'obtention du diplôme et la maîtrise des compétences de la formation vous permettront de postuler à des postes de pâtissier, chef pâtissier ou encore d'ouvrir votre commerce en fonction de vos expériences professionnelles.

• Entraînement à distance offert : Formation "Premium" à vie, formation "Star Créativité" pendant 2 ans : 420h de formation en distanciel (vidéos) avec un espace élève dédié et 1 cours en live/à distance et replay par semaine : les vidéos disponibles quand vous voulez, où vous voulez (formation Star renouvelable à la fin sous forme d'abonnement).

• 2 x 7 semaines de stages obligatoires pour l'inscription à l'examen national : Notre équipe vous guide pour organiser votre recherche de stages

• Accès à un groupe Facebook privé avec une communauté bienveillante et engagée

• Des fiches recettes téléchargeables et livret de formation remis en mains propres

• Des fiches de PSE sont fournies ainsi que références de livres, des QCM ont lieu à toutes les sessions pour la partie théorique (attention notre école est spécialiste de la pratique)

Accessibilité : Modalités pédagogiques qui peuvent s'adapter aux personnes en situation de handicap. Suivi personnalisé et rythme personnalisé.

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable de :

- Fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.
- Exercer son activité dans le respect :
 - - des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
 - - des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
 - - des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.
- Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation.

Maîtriser le Pôle 1 du CAP Pâtissier :

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
► Approvisionnement et stockage

► Organisation du travail selon les consignes données

► Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

Maîtriser le Pôle 2 du CAP Pâtissier

Entremets et petits gâteaux

► Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits

► Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux

► Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux

► Valorisation des produits finis

·réaliser les recettes du référentiel du CAP Pâtissier.

·optimiser sa productivité,

·s'organiser efficacement lors d'un examen de pâtisserie,

·bien utiliser son temps et de répartir ses tâches,

·analyser efficacement un sujet/une commande,

·exécuter les recettes selon les demandes du sujet,

·gérer son stress et augmenter sa confiance en soi.

·Le tout dans l'optique de passer l'examen du CAP Pâtissier en "candidat enseignement à distance formation continue" ou candidat libre

PROGRAMME CAP PÂTISSIER

- --> Bloc n° 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production
- --> Bloc n° 2 Entremets et petits gâteaux
- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

Module 1 Tarterie : (16H)

--> Tarte aux pommes, tarte Bourdaloue, tarte au chocolat, tarte citron, tarte Alsacienne, tarte framboises/fraises, flan, quiche

Module 2 Pâte à Choux : (16H)

--> Éclairs chocolat, éclairs café, chouquette, St Honoré, Paris Brest, salambos, religieuses

Module 3 Pâte Feuilletée : (16H)

--> Chaussons aux pommes, millefeuille crème légère, galette frangipane, palmiers

Module 4 Pâte Levée Feuilletée : (16H)

--> Croissants, chocolatines, oranais, pains aux raisins, viennoiseries bicolores

Module 5 Brioches : (16H)

--> Brioches à têtes, brioches tressées, couronne, brioche moulée, brioche feuilletée, pains au lait et pain sandwich

Module 6 Entremets : (16H)

--> Charlotte framboise, forêt noire, bûche entremet, bûche crème au beurre, succès praliné, opéra, fraisier/framboisier, entremet exotique, royal, mousse aux fruits, décor chocolat

Module 7 Petits Fours : (16H)

--> Madeleines, financiers, éponges, macarons, diamants, cookies, cakes, rochers coco, tuiles, cigarettes, langues de chat

Module 8 CAP Blanc Bases de Pâtisserie Française (16H)

--> EP1 et EP2 bases de pâtisserie française

ACCÈS À UN ESPACE ÉLÈVES À VIE AVEC DE NOMBREUSES VIDÉOS SUPPLÉMENTAIRES (DÉTAIL DES VIDÉOS MISES À DISPOSITION)

- Cours de technologie (en PDF) et QCM à disposition : Technologie de pâtisserie appliquée ; connaissances des matières premières (farine, œufs, produits sucrés, fruits, etc.), de leur stockage et leur utilisation en pâtisserie.
- Cours pratiques en vidéos :

Module 1 Tarterie :

--> Tarte Bourdaloue, tarte aux pommes, tarte citron meringuée, tarte Alsacienne, tarte amandine, tarte chocolat, quiche, tarte aux fruits...

Module 2 Pâte à Choux :

--> Pâte à choux et craquelins, éclairs et religieuses chocolat et café, chouquettes, chouquettes Bordelaises, choux crème légère, glands pâtisseries, salambos à la chantilly, St Honoré, Paris Brest...

Module 3 Pâte Feuilletée PF :

--> Millefeuille traditionnel, chaussons aux pommes, galette frangipane, palmiers, dartois

Module 4 Pâte Levée Feuilletée PLF :

--> Croissants, chocolatines/pains au chocolat, pains aux raisins, oranais, tartes viennoises, croissants aux amandes, croissants et chocolatines bicolores...

Module 5 Brioches :

--> Pâte à brioches, brioches à têtes, couronnes, tressées, brioches feuilletées, pain sandwich, pain au lait, pain de mie, buns...

Module 6 Entremets :

--> Cheesecake aux fruits, exotique, charlotte framboise, succès praliné, opéra, griottine, fraisier/framboisier, forêt noire, royal, rubis, baba, caramel passionné...

Module 7 Gâteaux de voyages et petits fours :

--> diamants, macarons, cannelés bordelais, éponges garniture framboise, croquants amandes noisettes, tuiles aux amandes, gâteaux creusois, cakes citron, cakes orange, cake aux fruits, financiers, cookies, langues de chat, cakes salés, Cream'lés

Module 8 Décors :

--> décors chocolat, décors nougatines, découpes de fruits

Module 9 Bonus Gâteaux d'événements :

--> Wedding Cake à la française, Nude Cake, Number Cake, Pièce montée, Pièce montée artistique...

Module 10 Bonus Chocolaterie Confiserie Glacerie :

--> Torrification fruits secs, pâtes de fruits, confitures, bonbons chocolat, caramels, chocolat à croquer, guimauves, pâte à tartiner, pralin, glaces et sorbets...

Replays de masterclasses spécialisées :

--> 1 fois par mois, 1 Masterclass thématique en direct a lieu sur Zoom avec un sujet différent (autour de pâtisseries, desserts à l'assiette, montages chocolat...). Le replay de ce live est publié chaque mois sur cet espace.

Et autres recettes créatives...

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Signature de la feuille d'émargement conjointement par les stagiaires et les formateurs par demi-journée de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les participants seront évalués en continu, selon une grille critériée portant sur les savoir-faire, savoir être, connaissances acquises.
Les participants seront évalués lors de la mise en situation de production ; grille d'évaluation critériée portant sur les objectifs pédagogiques des mises en situations
Les participants seront évalués à l'issue de chaque formation par une évaluation orale des connaissances des techniques.

SANCTION DE LA FORMATION ET RÉSULTATS ATTENDUS

Attestation de présence et fin de formation remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation. Obtention d'un certificat de réussite de la formation à l'issue de la formation sous réserve d'assiduité.

Vous devrez vous inscrire auprès de votre académie en tant que candidat enseignement à distance ou candidat libre afin de passer les examens nationaux.

MOYENS ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Laboratoire de pâtisserie équipé avec le matériel nécessaire à la bonne exécution des cours pratiques et une plonge pour le nettoyage du matériel
- Matières premières et marchandises,
- Livrets de fiches techniques et supports de formation

Le Bénéficiaire doit être muni :

- D'un carnet de notes et stylo
- D'une tenue de pâtissier ou d'un tablier
- De chaussures fermées
- Compléter le petit matériel de pâtisserie et se fournir matériel pour entraînement chez soi

Les indispensables offerts dans la formation :

- Une mallette de pâtissier avec du petit matériel
- Une veste de pâtisserie
- 1 tablier
- 1 carte METRO apprenti
- Accès aux vidéos live/replay de la formation "Star Créativité" pendant 2 ans
- Accès à vie aux vidéos enregistrées de la formation "Premium Compétences en Pâtisserie"
- -10% sur notre boutique en ligne
- Des conventions de stage si l'élève souhaite se professionnaliser (ou dans l'optique de passer le CAP Pâtissier en candidat libre ou candidat enseignement à distance)
- Des sujets de CAP Blanc disponibles dans l'espace élèves

TARIF

Frais pédagogiques - Net de

TVA

3900,00 €

Frais pédagogiques - TOTAL -

TTC

3900,00 €

« exonérée de TVA – Art.

261.4.4 a du CGI »

Possibilités de financements : fonds propres avec 30% d'acompte puis possibilité paiement du solde en 1 fois ou en plusieurs fois
CPF, PÔLE EMPLOI, OPCO, FAFCEA, AKTO...
Notre équipe vous accompagne dans les démarches.

Montant total des frais additionnels non pris en charge
0,00 €

Détails des frais additionnels non pris en charge :

Petit déjeuner offert.

Prévoir repas du midi (en général pris en équipe dans les restaurants aux alentours de l'école).

Notre équipe vous fournira une liste des restaurants et hébergements.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

Admission après entretien individuel avec une référente de l'équipe de notre organisme de formation avec validation du projet professionnel.

Informations sur l'admission

Merci de prendre connaissance des CGV.

Prenez rdv (téléphonique) avec l'équipe du chef pour postuler :

<https://sannicolas-coursdepatisserie.youcanbook.me/>

Préparez le bulletin d'inscription à envoyer à votre référente par email suite à l'entretien avec notre équipe.

Pour s'inscrire à la formation l'élève doit avoir au moins 16 ans. Pour passer l'examen, l'élève doit être majeur(e) au plus tard le 31 Décembre de l'année de passage de l'examen et avoir effectué les stages obligatoires prévus par le référentiel

(INFOS EXAMEN NATIONAL)

Vous devrez vous inscrire auprès de votre académie en tant que candidat libre afin de passer les examens nationaux. (aide de notre équipe pour l'inscription)

TAUX NATIONAL d'obtention : 84,5%

Pour obtenir votre CAP pâtissier vous devez réussir l'ensemble des examens nationaux en obtenant une moyenne sur l'ensemble des épreuves supérieure à 10/20.

Une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines, divisées en deux périodes de 7 semaines consécutives (soit 490h de stage en tout) dans le champ professionnel de la pâtisserie devra être justifiée pour l'inscription à l'examen national du CAP Pâtissier (notre organisme de formation vous délivre les conventions).

Pensez aussi à vous préparer aux matières générales

Les épreuves professionnelles, accompagnées par CDP San Nicolas

ÉPREUVES

COEFFICIENT, MODE ET DURÉE

EPI : Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyages

Coef 9 ; écrit, pratique et oral ;

EP2 : Entremets et petits gâteaux

5h30 + 1h PSE

Coef 7 ; écrit, pratique et oral : 5h

Les épreuves des unités générales, à réviser en annexe (si vous ne bénéficiez pas d'une dispense des épreuves générales : pas de diplôme de niveau 3, diplôme étranger sans équivalence Française...). A préparer donc en parallèle ; nous vous conseillons des ouvrages de révisions.

ÉPREUVES

COEFFICIENT, MODE ET DURÉE

EG1 : Français, Histoire Géographie, Enseignement moral et civique

Coef 3 ; écrit ; 2h15

EG2 : Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques

Coef 2 ; écrit ; 2h

EG3 : Éducation physique et sportive

Coef 1 ; pratique.

EG4 : Langue vivante

Coef 1 ; écrit et oral ; 40min

Accessibilité

Référente handicap : AUDREY ROIT
Courriel de contact
contact@coursdepatisserie.fr
Téléphone portable
0658622917

Accessibilité de l'action aux personnes en situation de handicap
Possibilité de suivre les cours pour les PMR via les vidéos. PDF des recettes et process les plus détaillés possibles afin de permettre aux personnes malentendantes de suivre les cours. Parcours 100% digital possible. Autres adaptations possibles.
Place de parking en face du local, entrée et lieux adaptés aux PMR et personnes en situation de handicap.

Langue utilisée lors de la formation : Français

CDP SAN NICOLAS

180 Avenue de Paris - 33620 CAVIGNAC
contact@coursdepatisserie.fr // 0658622917 // <https://www.cyrilsannicolas.com/>
Numéro de SIREN : 892 506 288 00026 // Numéro de déclaration d'activité : 75331289433



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- 1. Commande :** La signature du bon de commande implique que le client a pris connaissance du programme de formation joint et qu'il en accepte le contenu.
- 2. Règlement de la formation :** L'inscription sera définitive à la réception de l'acompte spécifié dans le bon de commande. Le solde éventuel sera à régler à réception de facture à l'issue de la formation. En cas de prise en charge par l'OPCO dans le cadre d'une subrogation de paiement, la réception de l'accord de prise en charge servira de confirmation d'inscription. En cas de prise en charge partielle, la part à la charge de l'entreprise pourra servir de confirmation d'inscription et devra parvenir avant le début de la formation. En cas de refus de prise en charge de l'OPCO pour quelque motif que ce soit, le coût de la formation effectuée reste à la charge du client.
- 3. Modalités de règlement :** Le règlement de la formation pourra s'effectuer soit par chèque à l'ordre de "CDP SAN NICOLAS", soit par CB via un lien personnalisé par l'équipe, soit par virement sur le compte ci-dessous.
SARL CDP SAN NICOLAS - IBAN : FR05 3000 2018 0000 0071 1338 M46
- 4. Report d'inscription :** Sous réserve de disponibilité, une inscription peut être reportée sans frais sur une session ultérieure avec un préavis de 10 jours.
- 5. Annulation d'inscription :** En cas d'annulation par le client à moins de 30 jours calendaires avant le début de la session de formation, celle-ci sera redevable de 50 % du montant total de la prestation à titre de dédommagement. Ce montant sera de 100 % à moins de 10 jours de la prestation ou en cas d'absence à la formation.
- 6. Annulation de la formation :** CDP San Nicolas se réserve le droit d'annuler la session de formation en cas de force majeure ou en cas d'un nombre trop faible d'inscrits avec un préavis de 7 jours. Cette annulation ne donnera lieu à aucune indemnisation et les sommes éventuellement perçues seront remboursées. Le participant pourra reporter son inscription sur une session ultérieure de son choix sans frais, sous réserve de disponibilité.

EXTRAIT DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR

L'accès au laboratoire de pâtisserie répond aux règles d'hygiène : Une tenue professionnelle (ou à minima pantalon, chaussures fermées et tablier) est obligatoire dès le 1^{er} jour. Chaque participant est tenu de se conformer et de respecter le règlement intérieur et le dress code de l'école. CDP San Nicolas se réserve le droit de refuser l'accès en laboratoire et aux salles de cours à toute personne qui ne respecterait pas le règlement intérieur.



CV DU FORMATEUR CYRIL SAN NICOLAS



Domaines de compétences : pâtisserie française, pâtisserie fine, viennoiseries modernes, chocolaterie, confiserie, confitures, Wedding cakes à la Française et Nude Cakes, cake design, snacking, traiteur, management d'entreprise, création et gestion d'entreprise, marketing d'entreprise, recrutement dans les métiers de bouche, coaching examens, coaching et consulting entreprises pâtisseries...

- CHEF CYRIL SAN NICOLAS**
Maître Artisan Pâtissier Chocolatier Confiseur Traiteur Cuisinier Gourmand
- Ayant tenu une institution bordelaise « Pâtisserie San Nicolas » pendant plus d'une vingtaine d'années, Cyril San Nicolas partage désormais sa passion et son expérience avec de nombreux professionnels, futurs professionnels et amateurs via son école « Cours de Pâtisserie - CDP SAN NICOLAS » (création d'une école digitale en 2020-2021, création du labo en présentiel à Cavignac en 2022). En 2023-2024, il souhaite faire évoluer ce projet gourmand vers un Domaine qui pourrait accueillir élèves et touristes avec une partie Hôtellerie, un restaurant bistrannique, labos de formations et salle de réception.
 - Un Chef rigoureux et expérimenté :
 - Maître Artisan Pâtissier Chocolatier Glacier Confiseur Traiteur
 - Formation Cuisine française à l'Institut Paul Bocuse en 2023
 - Plus de 30 ans d'expérience avec un laboratoire, 2 boutiques au centre de Bordeaux et des formations auprès de nombreux Meilleurs Ouvriers de France
 - Traiteur pour de nombreux événements et institutions bordelaises
 - Médaille d'Argent de l'Artisanat 2018 (plus de 20 ans d'artisanat et d'excellence)
 - CET - Président du Jury de CAP Pâtissier et Chocolatier, BTM et MAF plusieurs années
 - Meilleur Maître d'Apprentissage de la Région Aquitaine 2016
 - Champion du Monde du Canelé 2016 (« Canelé Trophy »)
 - Vainqueur « Stars et Métiers » 2015
 - Vice Président régional de la Confédération des Artisans Pâtisseries
 - Trésorier de la Confrérie du Canelé de Bordeaux
 - Président des 7 Entremetteurs
 - Coach d'apprentis pour de nombreux concours avec élèves finalistes (Meilleur Apprenti de France, Olympiades des métiers, pièces artistiques sucre et chocolat...)
 - Président du jury Championnat du Monde du Canelé 2018 (« Cannelénium »)
 - Chroniqueur et intervenant régulier sur France Bleu Gironde
 - Partenaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie avec Enodis (SIRHA 2019)
 - Ambassadeur chocolat Weiss
 - Médaille de Bronze du Championnat du Monde de Confitures 2022
 - Représentant des Cannelés Bordelais et du Cream'lé au Japon avec des boutiques éphémères sur Tokyo et Nagoya avec « Carnet Gourmand » (Mitsukoshi/Isetan)
 - Consultant en entrepreneuriat en Pâtisserie et développement de concepts
 - Chef intervenant dans des restaurants pour repas à 4-6 mains, formations pâtisserie de restaurants... (Richerenches, Honolulu...)
 - Formation Burrata et Mozzarella - Laiterie Burdigala Bordeaux



BULLETIN D'INSCRIPTION

FORMATION :

SI PERSONNE PHYSIQUE :

Nom et prénom de la personne) :

Adresse :

Ville :

Code Postal :

Téléphone : E-mail :

SI ENTREPRISE (PERSONNE MORALE)

Nom de l'organisme :

Siret :

Adresse :

Ville :

Code Postal :

Nom du contact : Poste :

Téléphone : E-mail :

PARTICIPANTS : Nom Prénom Fonction E-mail

-
-
-
-

DATES CHOISIES (ou période souhaitée) :

Description succincte : pourquoi souhaitez-vous vous inscrire/inscrire votre équipe à cette formation ?

.....
.....
.....

CONDITIONS D'INSCRIPTION (Voir Extrait des CGV)

Toute inscription nécessite l'envoi du présent bulletin d'inscription à CDP San Nicolas 180 Avenue de Paris - 33620 Ou par courriel sur : financements.cdpsannicolas@gmail.com

Toute inscription doit être accompagnée - Soit d'un acompte de 30 % à l'ordre de CDP SAN NICOLAS - Soit d'une prise en charge validée par votre OPCO (ou autre financeur) avec subrogation.

Informations sur les inscriptions.

- Le solde de la formation est à régler avant la fin de la formation.
- Une inscription peut être reportée sur une session ultérieure, et l'acompte peut être remboursé pour une annulation intervenant au moins 30 jours avant la formation.

Date :

(Cachet de l'entreprise :)

Signature :

Calendrier Rythmes CAP Pâtissier - session 2023-2024

Plusieurs sessions d'entrée en formation en mars, avril, mai, juin, juillet et août

2 0 2 3

En présentiel au Labo San Nicolas à Cavignac + Accès aux cours en ligne dès l'inscription

RYTHME 1 → SAMEDI 8h-12h / 13h-17h (8h, 1 semaine/2*)

RYTHME 2 → SAMEDI ET DIMANCHE 8h-12h / 13h-17h* (16h, 1 Week-End/Mois)

TOTAL : 112H + 16H CAP Blanc = 28 sessions de 4H + 16H

M A I						
L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

J U I N						
L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

J U I L L E T						
L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

A O Û T						
L	M	M	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

S E P T E M B R E						
L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

O C T O B R E						
L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

N O V E M B R E						
L	M	M	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

D É C E M B R E						
L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2 0 2 4

JANVIER						
MO	TU	WE	TH	FR	SA	SU
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FEVRIER						
MO	TU	WE	TH	FR	SA	SU
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

MARS						
MO	TU	WE	TH	FR	SA	SU
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

AVRIL						
MO	TU	WE	TH	FR	SA	SU
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

M A I						
MO	TU	WE	TH	FR	SA	SU
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

CAP BLANC RYTHME 1 **CAP BLANC RYTHME 2**

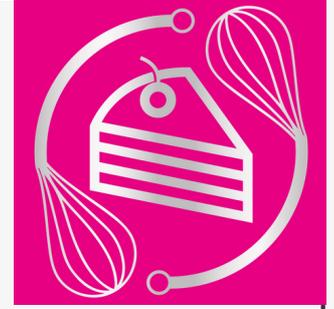
PÉRIODES DE STAGES → A avoir réalisé avant inscription à l'examen (octobre novembre) donc périodes privilégiées : de Mai à Août 2023 (puis stages possibles dans l'année hors cours)

RAPPEL : 2X7 semaines de stages obligatoires en labos/boutiques

Sessions jusqu'au 30 Juin 2024, examens en mai-juin 2024 suivant Académies



PROGRAMME DÉTAILLÉ PAR SESSION



Formation *CAP Pâtissier*

2023-2024

Pôles traités en présentiel

EP1

PF - PÂTE FEUILLETÉE

MILLEFEUILLE, CHAUSSONS, ST HONORÉ, TARTE SALÉE, ALLUMETTES, QUICHES, GALETTE, FLAN...

PLF - PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

CROISSANTS, CHOCOLATINES, PAINS AUX RAISINS, ORANAIS, BI-COULEURS, PALMIERS...

BRIOCHES

BRIOCHE À TÊTE, PAIN SANDWICH, PAIN AU LAIT, BRIOCHE TRESSÉE, BRIOCHE DES ROIS...

GÂTEAUX DE VOYAGES

MADELEINES, FINANCIERS, CAKES, ROCHERS COCO, ÉPONGES, TUILES, LANGUES DE CHAT, DIAMANTS...

TARTES

POMMES, BOURDALOUE, CHOCOLAT, FRAISE, FRAMBOISE, ALSACIENNE, CITRON...

EP2

ENTREMETS

FORÊT NOIRE, FRAISIER, EXOTIQUE, ROYAL, CHARLOTTE FRAMBOISE, MOUSSE AUX FRUITS, BÛCHE CRÈME AU BEURRE, BÛCHES, SUCCÈS, OPÉRA...

PÂTE À CHOUX

ÉCLAIR CHOCOLAT/CAFÉ, SALAMBO, RELIGIEUSE, PARIS BREST, CHOUQUETTES...

CDP SAN NICOLAS - 180 Avenue de Paris - 33620 CAVIGNAC

contact@coursdepatisserie.fr // 0658622917 // <https://www.cyrilsannicolas.com/>

Numéro de SIREN : 892 506 288 00026 // Numéro de déclaration d'activité : 75331289433



112h de formation en présentiel (28 sessions de 4h, selon 2 rythmes -
-> voir calendrier) + 16h de CAP Blanc

Détail prévisionnel des 28 sessions

Antigaspi réguliers, décor au cornet, nettoyage à chaque session etc...

SESSION 1

Chaussons aux pommes + QCM techno farine

SESSION 2

Croissants/Chocolatines + oranais + QCM techno beurre

SESSION 3

Tarte aux pommes + tarte Bourdaloue + QCM techno sucre

SESSION 4

Charlotte framboise + QCM techno crème

SESSION 5

Millefeuille crème légère + fondant + QCM oeufs

SESSION 6

Brioche à tête + brioches tressées + QCM techno sel

SESSION 7

Eclairs chocolat/café + chouquettes + QCM techno lait

SESSION 8

Forêt Noire + décor chocolat + QCM techno cacao

MERCI DE PRENDRE RDV AVEC NOTRE ÉQUIPE POUR PLUS D'INFORMATIONS.

www.cyrilsannicolas.com



CDP SAN NICOLAS - 180 Avenue de Paris - 33620 CAVIGNAC

contact@coursdepatisserie.fr // 0658622917 // <https://www.cyrilsannicolas.com/>

Numéro de SIREN : 892 506 288 00026 // Numéro de déclaration d'activité : 75331289433



Suite détail prévisionnel des 28 sessions

SESSION 9

Bûche entremet + QCM techno fruits

SESSION 10

Bûche crème au beurre + QCM techno arômes

SESSION 11

Pains aux raisins / oranais + QCM additifs alimentaires

SESSION 12

Galette frangipane 2 façons + QCM techno eau

SESSION 13

*Brioche couronne + brioche tressée moulée + brioche feuilletée +
QCM techno levures*

SESSION 14

Tarte au chocolat + tarte citron + QCM techno décor chocolat

SESSION 15

*Madeleines + financiers + diamants + éponges + macarons + QCM
techno pectines et texturants*

SESSION 16

St Honoré + flan + QCM techno praliné

SESSION 17

Pain sandwich + quiche + pain au lait + QCM sirop

SESSION 18

*Paris-Brest / Salambos / Chouquettes + QCM techno
s'approvisionner et stocker*

MERCI DE PRENDRE RDV AVEC NOTRE ÉQUIPE POUR PLUS D'INFORMATIONS.

www.cyrilsannicolas.com



Suite détail prévisionnel des 28 sessions

SESSION 19

Succès praliné + Opéra + QCM PSE

SESSION 20

Tarte Alsacienne + Tarte framboises/fraises + QCM PSE

SESSION 21

Croissants / Chocolatines / PLF + QCM PSE

SESSION 22

Fraisier / Framboisier + QCM PSE

SESSION 23

Entremet exotique + glaçage fruité + QCM PSE

SESSION 24

Religieuses / Pâte à choux, préparation CAP

SESSION 25

Entremet Royal, préparation CAP

SESSION 26

*Cake + rochers coco + tuiles + langues de chat + cigarettes + cookies,
préparation CAP*

SESSION 27

Mousse aux fruits + dacquoise coco, préparation CAP

SESSION 28

Pâte feuilletée + palmiers, préparation CAP

PUIS SESSIONS 29-30-31-32

CAP BLANC EP1 + EP2

MERCI DE PRENDRE RDV AVEC NOTRE ÉQUIPE POUR PLUS D'INFORMATIONS.

www.cyrilsannicolas.com

